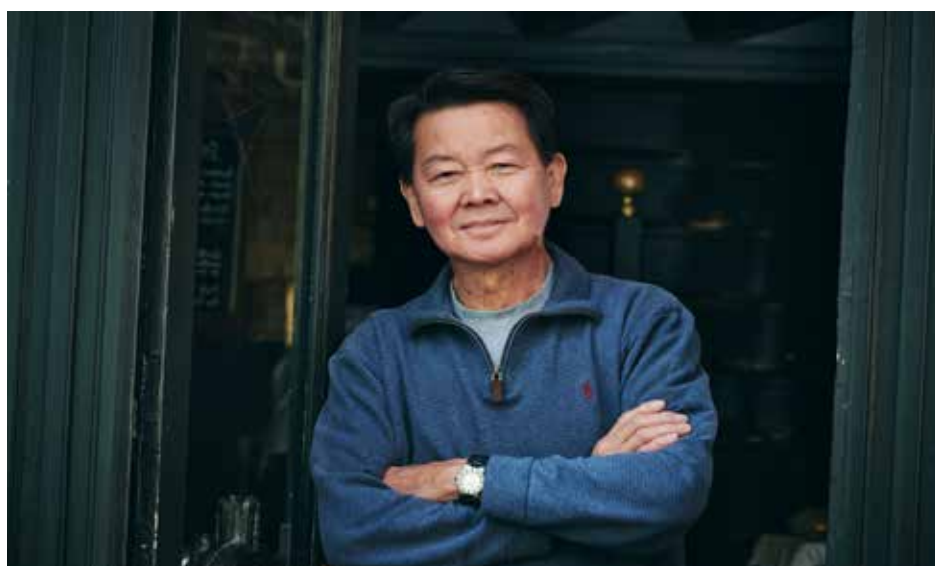


LE BOUCHER THAÏ

UNE ADRESSE INCONTOURNABLE

PAR ANNE BARROIS PORTRAIT DAVID COPPIETERS



La cuisine Thaïe a la cote, parce qu'on ne se lasse jamais de ces petits plats savoureux aux épices parfumées ! Amateurs de pad thaï, de curry rouge, de citronnelle ou de coriandre... Vivez un voyage au pays des sens, attablés chez le maestro Kim !

Nous voilà propulsés dans un Bangkok gourmet ! Bien que captivés par le sourire et la bonne humeur de Kim, nous voilà obnubilés par les subtiles effluves de curry, citronnelle, coriandre et autres épices... Véritable fenêtre ouverte sur l'Asie, le Boucher Thaï fait carton plein grâce à une cuisine contemporaine et goûteuse. Voilà une adresse qui ne manque jamais d'affoler les papilles des amoureux de cuisine thaï. Kim vous concocte à la minute une cuisine haut de gamme, pleine de saveurs, qui fait la part belle aux produits frais et au fait maison. À la carte, des viandes rigoureusement sélectionnées pour leur qualité. Coup de coeur pour la salade de bœuf aux saveurs et parfums subtils, le pad thaï, décliné sous toutes ses formes (crevette, poulet, bœuf) exécuté avec une grande finesse. Mention spéciale pour la déco particulièrement soignée dans laquelle on retrouve le charme des bâtisses du Vieux-Lille. Les poutres apparentes, le parquet et les briques se mêlent au mobilier sobre et épuré. **A noter que le Boucher Thaï est la deuxième adresse de Kim, également aux manettes du Bistrot Thaï. Voilà 2 adresses qui invitent au voyage et au lâcher-prise.**

Le Bistrot Thaï

8, rue Thiers, Lille

Tél : + 33 (0)3 20 50 93 92

Le Boucher Thaï

14 rue des Bouchers, Lille

Tél : + 33 (0)3 20 69 10 79

www.boucher-thai.fr